

# Osterfinger Wiigueteli aus dem Naturpark Schaffhausen

## Dessert



**Vorbereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Ruhezeit:** ca. 60 Minuten

**Trocknungszeit:** mindestens 12 Stunden

**Backzeit:** ca. 12 Minuten

## Zutaten

- 2 Eier
- 700g Zucker
- 3dl Rotwein (Schaffhauser Blauburgunder)
- 1 Pack Wiigueteli-Gewürz
- 1 EL Schokoladenpulver
- 125g gemahlene Mandeln
- 1 Zitrone, Schale
- 1 Orange, Schale
- 1 – 1.5kg Mehl
- 1 KL Natron (oder 1 Pack Backpulver)

## Zubereitung

- Eier, Zucker, Wein, Wiigueteli-Gewürz und Schokoladenpulver schaumig rühren.
- Mandeln, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale beifügen, Mehl und Natron dazusieben und zu einem festen Teig verarbeiten.
- Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
- Teig 6 – 7 mm dick auswallen, beliebige Guetzli ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.
- Mindestens 12 Stunden trocknen lassen.
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180° C etwa 12 Minuten backen.
- Nach Belieben die noch heissen Wiigueteli mit Glasur aus Puderzucker, wenig Zitronensaft und ein paar Tropfen Rotwein bestreichen.

## Autorin

Anna Deuber-Lüthy  
aus dem Kochbuch «Schaffhauser Landfrauen kochen»

## Tipps

- Das Wiigueteli-Gewürz ist leider nicht überall erhältlich. Es kann aber selber hergestellt werden. Man benötigt dafür 125g Tressepulver, 1 EL Sandelpulver, 1 EL Zimt und ½ KL Nelkenpulver.